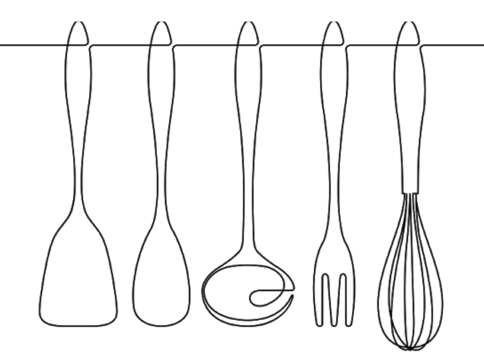
كتاب
الشيف الذهبي



مقدمة

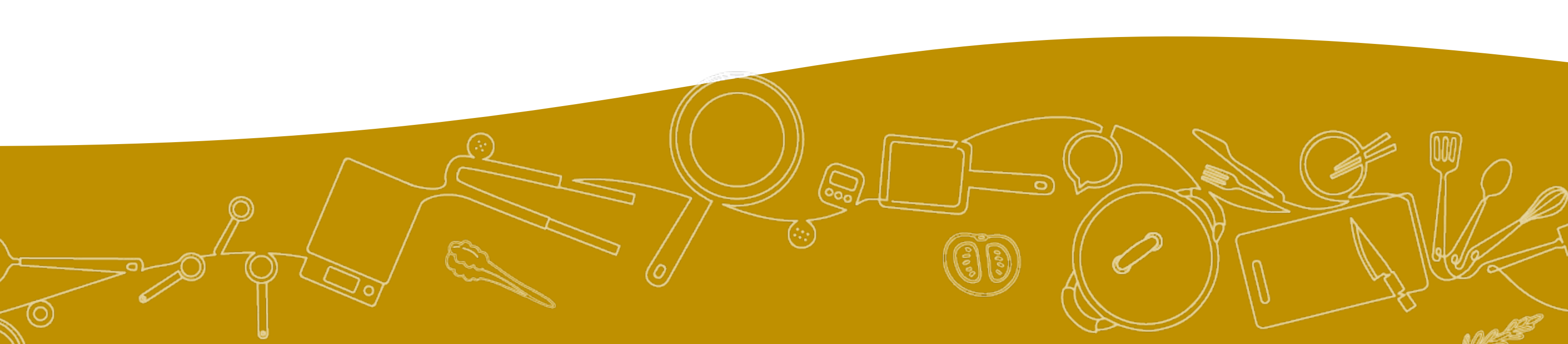


الطبخ هو فن وإبداع وطاقة حب ورغبة في إسعاد الآخرين.

مطبخي هو مرسمي الخاص.. قدوري وأطباقي هم لوحاتي ويداي هما أدواتي.

في هذا الكتاب تجدون الأطباق التي أبدعتها بحب لعائلتي في وصفات مفصّلة..

أتمنّى أن ينال إعجابكم!



من Soo hassan

كبدة بالبصل في الفرن



المقادير

- 1/2 كيلو كبدة
- 2 بصلة مفرومة
- 3 ملاعق خل
- 1 عصير ليمونه
- 1/2 ملعقة فلفل اسود
- 1/2 ملعقه ملح
- 1/2 ملعقة كمون
- 1/2 ملعقة كزبرة ناشفة
- 1/2 ملعقة بابريكا
- 2 فلفل ألوان مقطع مكعبات
- 2 فلفل حار لو بتحبي سبايسي
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 3 ملاعق زيت

طريقة التحضير

1. أولاً بنقطع الكبدة مكعبات أو شرائح زي ما تحبي واغسلها بس مش كتير وصفيها في مصفة
2. إحضري صينية وضعي فيها البصل المفروم والملح والفلفل والكمون والبابريكا والكزبرة والخل والليمون والفلفل الألوان والفلفل الحار وادعكيهم بأيدكي كويس بعد كدة ضيفي الكبدة وقلبيها كويس مع الخليط وحوطي 1/2كوب ماء وحوطي الزيت والزبدة على الكبدة
3. دخلي بئا الصينية الفرن لحد لما تستوي الكبدة وتتشرب كل كمية الماء يعني سيبيها حوالي 1/2ساعة في الفرن
4. بعد لما تستوي قدميها بئا جنب معكرونه أو أعمليها ساندوتشات وجنبها بطاطس محمرة وطحينه وبابا غنوج بتكون حلوة جداً وسهلة جربيها هتعجبك أوي ومتنسيش المخلل والخيار والجرجير

من Soo hassan

كب كيك شوكولاتة بالأوريو



المقادير

- 2 بيضة
- 1/2 كوب زيت
- 1 كوب سكر
- 1 كوب لبن
- 1 كيس فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خل
- 1 و3/4كوب دقيق
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو خام
- 1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- 3 باكيت اوريو

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع البيض والسكر والفانيليا والخل والزيت واللبن ونخلطهم مع بعض كويس
2. نحضر طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر والكاكاو ونقلبهم وياريت ننخلهم الأول عشان الكيك يكون هش معاكي ونقلبهم كويس بمضرب سلك يدوي وبعدين نضيف الخليط السائل إللي في الخلاط عليهم ونقلبهم مع بعض كويس
3. نحضر صينية الكب كيك ونضع فيها ورق الكب كيك ونوزع خليط الكيك في كل كب بس نملاها حوالي 3/4ورق الكب كيك لأنه هيرتفع في الفرن ونكسر الأوريو ونوزع الأوريو في كل كب
4. ندخل الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد وبعدين قدمي الكب كيك بعد كدة وأستمتعي بئا بالطعم الرائع جميييل جداً جربيه

من Soo hassan

إنجلش كيك



المقادير

1 بيضة
1/2 كوب سكر
1/2 كوب لبن
1/4 كوب ذبدة سايحة
1 كوب دقيق
1 ملعقة صغيرة كاكاو
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1 كيس فانيليا

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع البيضة والسكر واللبن والذبدة السايحة والفانيليا ونخلطهم مع بعض كويس
2. نحضر بعد كدة طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر ونقلبهم مع بعض وياريت أنخلي الدقيق والبيكنج بودر مع بعض الأول عشان الكيك يكون هش معاكي وبعدين ضيفي الخليط إللي في الخلاط عليه وقلبيهم بمضرب سلك يدوي
3. إحضري صينية الإنجلش كيك وإدهنيها ذبدة ورشيها بالدقيق وبعدين نضع فيها 3/4الخليط والربع المتبقي نضع عليه ملعقة الكاكاو ونقلبهم مع بعض كويس وضيفي ملعقتين من اللبن لو حسيتي إن الكيك تقيل معاكي وبعدين ضيفي الخليط البني على الخليط الأبيض إللي في الصينية
4. دخلي بئا الخليط البني مع الأبيض بعصاية الشيش طاووق وبعدين دخلي الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد وبعدين قطعيها وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية بجد روعة وتحفة جربيها هتعجبك جداً
5. ملحوظة: لو عايزة تعملي الكيك في صينية عادية ضعفي المقادير وأعمليها بتكون حلوة بردو

من Soo hassan

كريب رول بجبنة رومي وكريمي وبسطرما



المقادير

1 كوب لبن
1 كوب دقيق
1 بيضة
رشة ملح
1/4 ملعقة صغيرة سكر
1 ملعقة صغيرة خل
2 ملعقة صغيرة زيت
للحشوة نحتاج :
جبنة رومي
جبنة كريمي
بسطرمة

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط بنضع اللبن والبيضه والدقيق والسكر والملح والزيت والخل ونخلطهم كويس جداً مع بعض
2. نحضر مقلاية غير لاصقة ونضعها على النار ونضع فيها قليل من الزيت ونضع فيها كمية من عجينه الكريب في وسط المقلاية ونوزع العجينة في المقلاية كلها ولما تتحمر من تحت نقلبها على الجنب التاني وهدى النار عشان متتحرقش منك ولما تتحمر من الجانبين طلعيها وحوطيها في طبق وغطيها بفوطة مطبخ نظيفة
3. كملي بئا كل كمية العجينة وغطيهم عشان تكون العجينة طريه معاكي
4. بعد كدة خودي واحدة من الكريب ووزعي فيها الجبنة الكريمي أو جبنة مثلثات إللي متوفر عندك وبعدين حوطي الجبنة الرومي والبسطرمة وزعيهم على طرف الكريب وبعدين لفي الكريب رول وحوطية تاني في المقلاية عشان يسخن والجبنة تسيح وياخد لون حلو وقلبيها علي الجانبين ولما يتحمر حبة طلعية من المقلاية بعد كدة
5. كملي كل الكمية كدة وقدميها بعد كدة واقطعية نصفين وقدمية بعد كدة على الفطار أو العشا بيكون حلو جداً وممكن تغيري في الحشوة زي ما إنتي عاوزة وبالهنا والعافية
6. ملحوظة :لو عايزة تضاعفي كمية الكريب ضعفي المقادير وبديكي كمية كريب اكتر



من Soo hassan

كيك بحشوة المربى والكريمة



المقادير

2 كوب دقيق
2 بيضة
1 كوب لبن
1 كوب سكر
1/2 كوب زيت
1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
1 كيس فانيليا
1 ملعقة صغيرة خل
للحشوة نحتاج :
2 كيس كريم شانتيه
مربى فراوله
سكر بودرة للتزيين

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع الزيت والسكر واللبن والبيض والفانيليا والخل ونخلطهم مع بعض كويس
2. نحضر طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر ونقلبهم مع بعض كويس وياريت انخلي الدقيق عشان الكيكة تكون هشة معاكي وبعدين ضيفي الخليط إللي في الخلاط عليهم وقلبيهم كويس بمضرب سلك يدوي
3. إحضري صينية وأدهنيها زبدة ورشيها بالدقيق وبعدين حوطي خليط الكيك في الصينية ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد
4. قسمي الكيك نصفين واحشيها الأول بالمربى وبعدين حوطي الكريمة على المربى وحوطي بعد كدة طبقة الكيك الثانية ورشي عليها سكر بودرة وقدميها بعد كدة بجد روعه جربيها هتعجبك جداً وبالهنا

من Soo hassan

كيك بالشوكولاتة مع شوكولاتة فلوتس



المقادير

1 كوب سكر
1 كوب لبن
1 كوب دقيق
1 كوب زيت
1/2 كوب كاكاو
2 بيضة
1 كيس فانيليا
1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر
2 كيس كريم شانتيه
شوكولاته فلوتس للتزيين

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع الزيت والسكر واللبن والكاكاو وأختاري نوع كاكاو كويس عشان طعم الكيك يكون حلو وبعد كدة نخلطهم مع بعض كويس لحد لما يتقل القوام وبعدين نأخذ من الخليط ده مقدار كوب ونضع الكوب في الثلاجة وباقي الخليط المتبقي في الخلاط هنضع عليه البيض والفانيليا ونخلطهم تاني مع بعض
2. نحضر طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر ونقلبهم مع بعض كويس وبعدين نضيف الخليط السائل إللي في الخلاط عليهم ونقلبهم مع بعض وبعدين جيبي صينية حجم وسط وأدهنيها بالزبدة ورشيها بالدقيق وبعدين نضع فيها الخليط وندخلها الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد
3. نقسم الكيك نصفين ونسقي كل نصف بقليل من اللبن أو شربات الحلويات عشان الكيك يكون هش وبعدين حوطي الكريم شانتيه على طبقة الكيك وبعدين حوطي الطبقتين على بعض
4. جيبي بئا كوب الصوص من الثلاجة وضيفيه على الكيك كله وساوية وبعدين دخليها الثلاجة ساعة وبعدين خرجيها بعد كدة وزينيها بالفلوتس وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية بجد روعة وتحفة

من Soo hassan

فراولة باللبن



المقادير

1/2 كيلو فراولة
4 كوب لبن
2 كيس كريم شانتيه
4 ملاعق كبيرة سكر
1 كيس فانيليا

طريقة التحضير

1. أولاً نغسل الفراولة كويس جداً ونشيل الجزء الأخضر من فوق وبعدين نقسم كل فراولة نصفين وبعدين نضع الفراولة في الخلاط
2. نضع بعد كدة اللبن والكريم شانتيه والسكر والفانيليا مع الفراولة ونخلطهم مع بعض كويس
3. قدمي بئا عصير الفراولة في اكواب العصير وأستمتعي بالطعم التحفة بجد وبالهنا والعافية

من Soo hassan

تفاح بالسكر المكرمل



المقادير

1/2 كيلو تفاح
2 كوب سكر
1 كوب ماء
1/4 ملعقة ملح ليمون
2 ملعقة صغيرة لون احمر

طريقة التحضير

1. أولاً نغسل التفاح كويس جداً ونشف التفاح ونضع في كل تفاحة عصاية خشبيه من عصيان الشيش طاووق
2. نحضر حله صغيرة ونضع فيها السكر والماء وملح الليمون وممكن تستبدلي ملح الليمون بعصير1/2ليمونه ونتركه يغلي على النار لمدة 12 دقيقة وبعد كدة نضع اللون الأحمر ونقلبهم مع بعض
3. نختبر السكر عن طريق نأخذ قليل من السكر المكرمل ونضعه في بولة فيها حبة ماء مثلج ولو كان السكر المكرمل ناشف وبيكسر بيكون هو دة درجة الحرارة المطلوبة من السكر ولو حسة لسة سيبية حبة كمان
4. بعد لما السكر يعطينا القوام المظبوط بنشيلو من على النار و بنضع اول تفاحة ونغمسها كويس في السكر المكرمل وبعدين نحضر صينية ندهنها بالزيت ونضع فيها التفاح ونكمل كل الكمية بالشكل دة ولما ينشف قدمية بعد كدة

من Soo hassan

كيك بالزبدة



المقادير

- 1 كوب دقيق
- 1 بيضه
- 1/2 كوب سكر
- 1/4 كوب لبن
- 1/4 كوب زبدة سايحة
- 1 كيس فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة خل
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- سكر بودرة للتزيين

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع البيضه واللبن والسكر والفانيليا والخل والزبدة ونخلطهم مع بعض كويس
2. نحضر طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر ونقلبهم مع بعض كويس وياريت انخلي الدقيق عشان الكيكة تكون هشة معاكي وبعدين ضيفي الخليط إللي في الخلاط عليهم وقلبيهم بمضرب سلك يدوي
3. إحضري صينية إنجلش كيك وإدهنيها زبدة ورشيها بالدقيق وبعدين حوطي خليط الكيك في الصينية ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد وبعدين رشي عليها سكر بودرة وقطعيها وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية

من Soo hassan

بولات التشيز كيك بالأوريو



المقادير

4 باكيت أوريو
1 كيس كريم شانتي
3 ملعقة ذبدة سايحه
5 قطع جبنه مثلثات
1 كوب مهلبيه
لعمل المهلبية نحتاج:
1 كوب لبن
1 ملعقة كبيرة سكر
1 ملعقة كبيرة نشا
1 كيس فانيليا

طريقة التحضير

1. أولاً نضع الأوريو في المكسر ونطحن الأوريو كويس جداً وبعدين نضع علية الذبدة السايحة ونقلبهم مع بعض ونضعه في طبق غويط
2. نحضر طبق غويط ونضع فيه كيس الكريم شانتي ونضع عليه 1/2كوب من اللبن المثلج ونضربهم بمضرب كهربائي كويس جدا لحد لما يتقل القوام ويكون كريمي
3. نضع بعد كدة كوب المهلبية على الكريم شانتي ويكون بارد وقطع الجبنه المثلثات ونضربهم مع بعض بالمضرب الكهربائي كويس جدا
4. نحضر بولات التقديم ونضع فيها الأوريو المطحون وبعد كدة طبقة من الكريمة وبعد كدة طبقة من الأوريو وزينيها بقطعه من الأوريو
5. حوطي البولات في الثلاجة لمدة ساعة وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية بجد روعة جربيها حلوة أوي وسهله
6. بالنسبه للمهلبية بنضع اللبن والنشا والسكر والفانيليا في حاجة مناسبه ونضعهم على النار مع الأستمرار في التقليب لحد لما يتقل القوام ونقفل النار بعد كده ولما تبرد بنضفها على الكريمة والجبنه

من Soo hassan

فطائر الطاسة بالكاسترد والموز



المقادير

2 كوب دقيق
رشة ملح
1/2 ملعقة صغيرة سكر
1/4 كوب زيت
1/2 كوب ماء دافئ
للحشوة نحتاج :
2 كوب لبن
2 ملعقة كبيرة كاسترد بودرة
2 ملعقة كبيرة سكر
3 حبات من الموز
سكر بودرة

طريقة التحضير

1. أولاً في طبق غويط نضع الدقيق والسكر ورشة الملح ونعجنهم بالماء الدافئ كويس جداً لحد لما تعطينا عجينه ملساء
2. نقسم العجينه إلى اربع كرات متساوية ونضع العجينه بعد كدة في طبق غويط ونضع على كور العجين 1/4كوب الزيت ونسبها ترتاح 1/2ساعة
3. نحضر الكاسترد في هذهِ الفترة بنضع اللبن والسكر والكاسترد البودرة في حله مناسبه وبعدين نضع الكاسترد على النار ونقلبهم لحد لما يتقل القوام ونقفل النار بعد كدة ونسيب الكاسترد يبرد
4. بعد لما العجينة ارتاحت بناخد كورة من العجين ونفردها بأيدينا واحنا بنفرد نضع زيت من الموجود في الطبق ونفرد لحد لما العجينه تكون رقيقة معاكي وبعدين حوطي ملعقتين من الكاسترد في وسط العجينة وطبقي العجينة على بعض مثل المربع وسبيها علي جنب لحد لما تخلصي كل كمية العجين
5. بعد لما تخلصي كل كمية العجين بالشكل دة جيبي مقلاية وحوطيها على النار وتكون النار هادية وحمري فيها الفطائر وبعدين لما تتحمر غطيها 10دقائق وبعدين رشى عليها سكر بودرة وقطعي عليها موز وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية بجد هتعجبك جداً جربيها وأستمتعي بالطعم الرائع

من Soo hassan

فشار بالزبدة والكركم



المقادير

- 1/2 كوب ذرة فشار
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة كركم
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة زبدة

طريقة التحضير

1. أولاً في حله علي النار نضع الزيت والذبدة وتكون النار عالية بعد كدة نضع الكركم والملح وذرة الفشار ونقلبهم مع بعض ونغطي الحله ونسيب الفشار لحد لما كله ينضج وبعدين نهدي النار عليه
2. بعد كدة نقفل النار على الفشار ونقدمة بعد كدة بجد حلو جداً جربيه وبالهنا والعافية يارب

من Soo hassan

كفته مشوية



المقادير

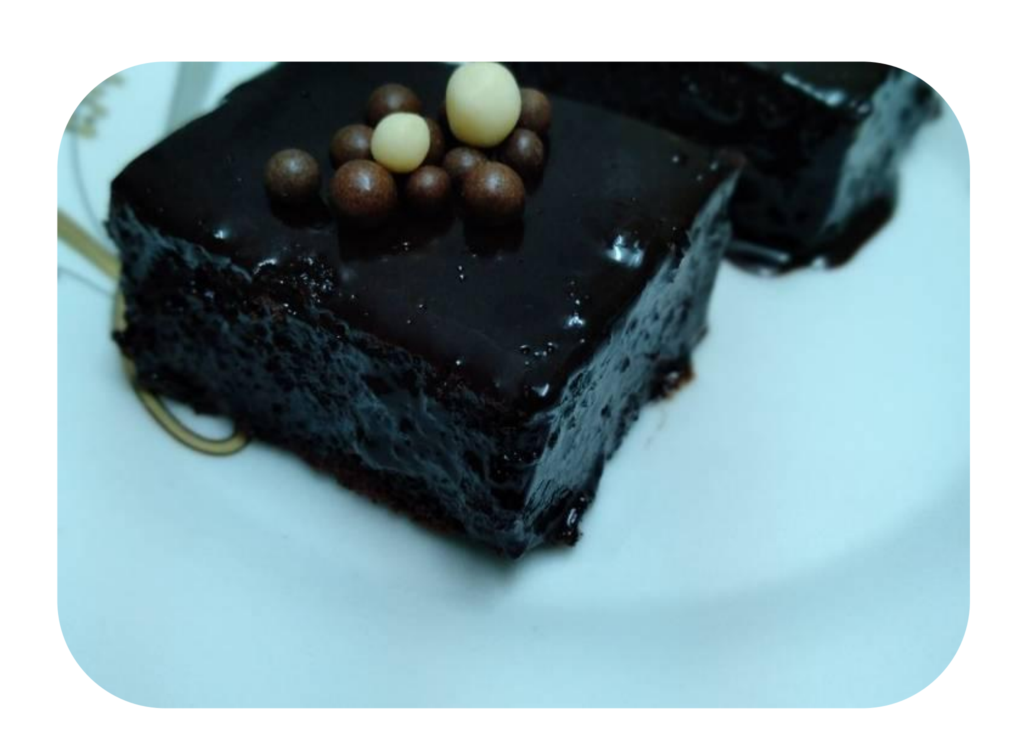
- 1/2 كيلو لحمة مفرومة
- 2 بصله كبيرة مبشورة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1/2 ملعقة صغيرة بهارات لحمه
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفه
- 1/4 ملعقة صغيرة سكر
- بقدونس مفروم
- 1/2 كوب ماء
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- فحمة صغيرة

طريقة التحضير

1. أولاً نضع اللحمة في طبق غويط ونضع البصل والبقدونس والملح والفلفل والبهارات والسكر والقرفة ونعجنهم بأيدينا كويس جداً
2. ندخل اللحمة الثلاجة 1/2ساعة ترتاح وبعدين نشكلها بأيدينا الشكل اللي تفضليه ممكن تعملي زي ما انا عاملة ممكن تعملي اللحمة كور براحتك وبعدين جيبي مقلاية وحوطي فيها كل كمية الكفته وحوطي عليها الماء والزيت وغطى المقلايه وحوطيها على نار هاديه لحد لما تتشرب كل كمية الماء
3. بعد كدة حمريها في الزيت الموجود في المقلايه سيبيها تاخد لون ذهبي وبعدين أقفلي النار عليها والماء إللي إحنا حطيناه بيساعد الكفته أنها متفكش منك خالص في المقلايه
4. إحضري فحمة وحوطيها على النار لحد لما لونها يحمر معاكي وبعدين جيبي ورقه صغيرة من الفويل وحوطيها في نصف المقلايه وسط الكفتة وبعدين حوطي الفحمة وحوطي عليها نقطتين زيت عشان تطلع دخان وغطى المقلايه على الكفته وتسيبيها 10دقائق وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية

من Soo hassan

جاتو شاتو بالشوكولاتة



المقادير

1 كوب سكر
1 كوب لبن
1 كوب دقيق
1 كوب زيت ذرة
1/2 كوب كاكاو
2 بيضة
1 كيس فانيليا
1 ملعقة كبيرة خل
1 ملعقة كبيرة بيكنج بودر

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع الزيت والسكر واللبن والكاكاو ونخلطهم مع بعض كويس لحد لما الخليط يتقل بعد كدة ناخد 3/4 كوب من الخليط ونضع الكوب في الثلاجة وباقي الكمية الموجودة في الخلاط هنضع عليها البيض والخل والفانيليا ونخلطهم مع بعض كويس
2. نحضر طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر ونقلبهم مع بعض كويس وياريت ننخل الدقيق عشان الكيكة تكون هشة معاكي وبعدين ضيفي الخليط إللي في الخلاط عليهم ونقلبهم مع بعض وبعدين أحضري صينية مستطيلة وسط وأدهنيها بالذبدة ورشيها بالدقيق
3. وبعدين حوطي خليط الكيك في الصينية ودخلي الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد
4. قطعي الكيك إلى مربعات وبعد كدة جيبي خليط صوص الشيكولاته من الثلاجة ووزعيها على الكيك كلها حاولي دخلي الصوص بين فراغات الكيك ودخلي الكيك الثلاجة 1/2ساعه وبعد كدة قدمية وزينيها بأي تزين تفضلية وبالعافية

من Soo hassan

مسقعة الباذنجان والفلفل بالخل والثوم



المقادير

- 2 حبة باذنجان كبيرة
- 8 حبات من الفلفل الرومي
- 1 ملعقة كبيرة ثوم مفروم
- 3 ملاعق كبيرة خل
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 ملعقة صغيرة سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1/2 ملعقة صغيرة بابريكا
- 3 ملاعق كبيرة زيت
- 1 كوب ماء
- 3 حبات من الطماطم

طريقة التحضير

1. أولاً نغسل الفلفل الرومي ونشيل البذور من الفلفل ونغسل الباذنجان ونقطعة إلى شرائح وبعدين نضعهم في مصفاه ونرش عليهم قليل من الملح
2. نحمر الفلفل والباذنجان في الزيت ونخرجهم ونضعهم على مناديل مطبخ
3. نحضر مقلاية ونضع فيها ٣ ملاعق من الزيت ونضع فيها الثوم المفروم ونحمرة شوية وبعدين نقطع الطماطم إلى مكعبات صغيرة ونضفها على الثوم ونضع الملح والفلفل والبابريكا والسكر ونضع كوب الماء والخل ونقلبهم مع بعض ونهدي النار ونسيب الطماطم تتسبك شوية وبعدين نقفل النار عليها
4. نحضر طبق التقديم ونضع فيه الباذنجان والفلفل ونضع عليه صوص الطماطم ولما يبرد نقدمه بعد كدة جربيه هيعجبك اوي وبالعافيه

من Soo hassan

جمبري مسلوق



المقادير

1 كيلو جمبري
1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة كمون
1 ملعقة صغيرة فلفل اسود
1 ملعقة صغيرة بابريكا
1/4 ملعقة شطة (أختياري)
3 فلفل رومي
3 حبات طماطم
2 بصلة
8 فصوص من الثوم
1 كوب ماء

طريقة التحضير

1. أولاً نغسل الجمبري كويس جداً ونصفيه في مصفاه ونضعه في حلة بعد كدة ونضيف عليه الملح والفلفل والبابريكا والكمون والشطة
2. نغسل الفلفل الرومي والطماطم ونقطعهم مكعبات ونضفهم على الجمبري ونقطع البصل مكعبات ونضفهم على الجمبري ونقطع الثوم حلقات ونضفهم على الجمبري ونقلبهم مع بعض ونضع كوب ماء ونضع الجمبري على نار هادية لمدة 1/4 ساعة
3. نقدم الجمبري بعد كدة في طبق التقديم وناكل الجمبري الخطير ده جنب عيش وسلطة طحينة وشوربة الجمبري نصفيها و نقدمها بجانب الجمبري ونعصر على الشوربة ليمون بجد طعم الشوربة بتاعت الجمبري رووعة

من Soo hassan

مكرونة بالجمبري



المقادير

1/2 كيلو جمبري
1 كيس مكرونة
1 بصلة مبشورة
1 ملعقة صغيرة ثوم مفروم
1 ملعقة كبيرة زبدة
3 ملاعق كبيرة زيت
1 كوب عصير طماطم
2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
2 فلفل رومي مقطع مكعبات
1 مكعب مرقة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة بابريكا

طريقة التحضير

1. أولاً نسلق المكرونة في ماء مضاف إلية قليل من الملح وملعقة من الزيت ونسلقها لمدة ٧ دقائق ونصفيها من الماء ونتركها على جنب لحد لما نعمل الصوص
2. نحضر مقلاية غويطة ونضع فيها الزيت والذبدة و البصل والثوم ونحمرهم شوية بعد كدة نضيف الجمبري وطبعاً الجمبري مقشر ومغسول كويس جداً ونقلبهم مع بعض وبعدين نضيف الفلفل الأخضر و الملح والفلفل والبابريكا ومكعب المرق ونقلبهم مع بعض
3. نضيف بعد كدة عصير الطماطم وصلصة الطماطم ونسبهم يتسبكوا حبة مع بعض وبعدين نقفل النار على الصوص
4. نحضر طبق التقديم ونضع فيه كميه من المكرونه على قد فرد ونضع عليها الصوص من فوق ونقدمة بعد كدة وممكن تحوطي كل كمية المكرونة على الصوص وتقليبهم مع بعض وتقدميها بعد كدة براحتك إنتي وزوقك

من Soo hassan

بطاطا حلوة بالزبدة واللبن



المقادير

4 حبات من البطاطا
2 كوب لبن
1 كوب ماء
2 ملعقة كبيرة ذبدة
2 ملعقة كبيرة سكر
1 كيس فانيليا
جوز هند للتزين

طريقة التحضير

1. أولاً نغسل البطاطا ونقشرها ونقطعها حلقات وبعدين نحضر صينية ونضع فيها البطاطا واللبن والماء والسكر والزبدة والفانيليا ونضعها على النار ونهدي النار عليها ونغطي الصينية ونسيب البطاطا لحد لما تستوي وتتشرب كل كمية المية واللبن
2. بعد لما تستوي البطاطا وتتشرب كل كمية اللبن والمية ندخل الصينية الفرن ونفتح الشواية عليها لحد لما وشها يتحمر ونخرها من الفرن بعد كدة ونرش عليها جوز هند
3. قدمي بئا البطاطا في أطباق التقديم وبتتاكل وهي ساخنة بتكون روعة بجد وممكن تحوطي زبيب لو متوفر عندك

من Soo hassan

آيس كريم بالأوريو



المقادير

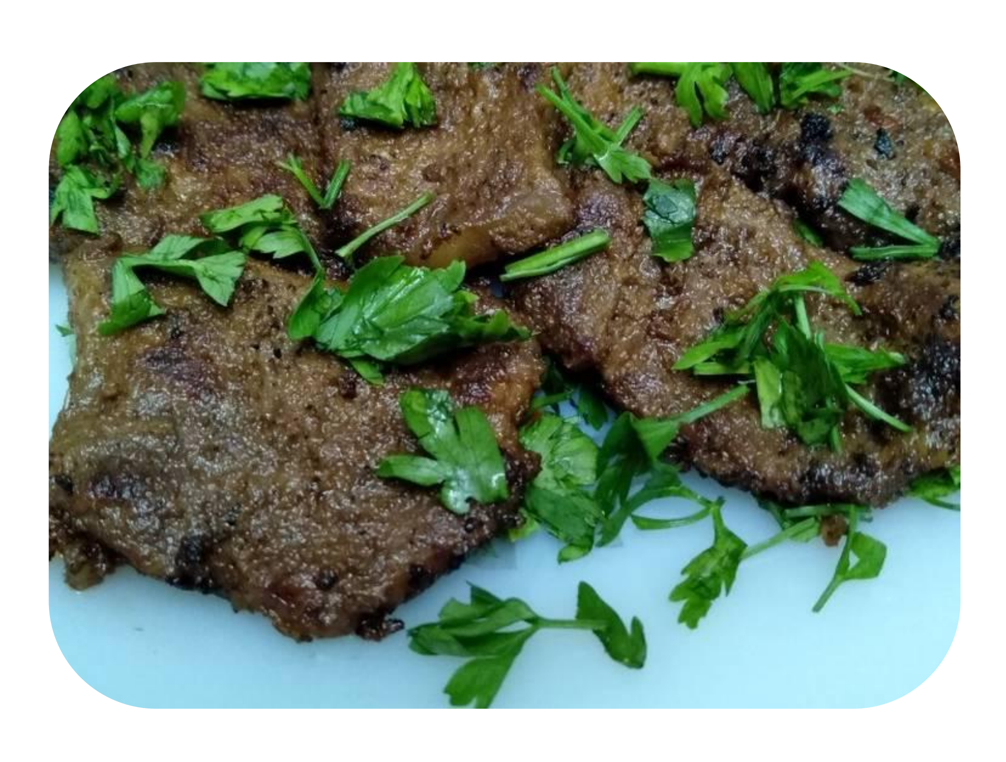
- 1 كيس آيس كريم دريم بالفانيليا
- 1 كوب لبن مثلج
- 4 باكيت بسكويت أوريو
- 3 ملعقة كبيرة ذبدة مذابة

طريقة التحضير

1. أولاً في طبق غويط نضع كيس بودرة الآيس كريم الفانيليا وبعدين نضيف اللبن المثلج ونضربهم بمضرب كهربائي كويس جداً لحد لما يتقل القوام ويكون كريمي بعد كدة نضع الكريم شانتي في علبة بلاستك ونغطيه وندخلة الفريزر مش أقل من ٥ ساعات أو أكتر بيكون أفضل
2. نحضر ٢ باكيت من الأوريو ونطحنهم في الكبة وبعدين نضع عليهم الذبدة المذابة ونقلبهم مع بعض كويس
3. نحضر بولات التقديم ونضع فيها البسكوي من تحت ومن فوقيها طبقة الآيس كريم الفانيليا وبعدين نكسر عليها أوريو من فوق ونقدمها بعد كدة ولو عايزة تعملي كل الكمية ودخليها الفريزر عند التقديم ممكن تعملي كده

من Soo hassan

لحمة ستيك بصوص الباربيكيو



المقادير

1/2 كيلو لحمة شرائح
2 بصلة
2 طماطم
1/4 كوب ماء
2 ملعقة كبيرة صوص باربيكيو
1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود
1/2 ملعقة صغيرة بهارات لحمة
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1/2 ملعقة صغيرة سكر
3 ملاعق كبيرة خل

طريقة التحضير

1. أولاً نضع البصل والطماطم والماء في الكبة ونخلطهم مع بعض كويس وبعدين نصفيهم وناخد ماء البصل والطماطم بس ونضعهم على اللحمة
2. نضع بعد كدة كل التوابل الموجودة في الوصفه وصوص الباربيكيو ونخلطهم مع بعض كويس وبعدين نسيب اللحمة في التتبيلة حوالي ساعتين أو أكتر يكون أحسن
3. نحضر مقلاية ونضع فيها زيت وملعقة زبدة ونحمر فيها الأستيك ولما يتحمر نقدمه بعد كدة ممكن تقدمية بجانب خضار سوتية ورز أبيض أو معكرونه أو تعملي ساندوتشات وجنبها بطاطس محمرة

من Soo hassan

عصير كوكيز باللبن والكريمة



المقادير

5 قطع بسكويت كوكيز جاهز
2 كوب لبن مثلج
2 ملعقة كبيرة بودرة كريم شانتي
1 كيس فانيليا
4 مكعبات من الثلج
2 ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنخلط كل المكونات الموجوده في الوصفه فوق ونخلطهم مع بعض كويس وبعدين نقدم العصير في أكواب العصير وأستمتعي بئا بالطعم الجبار حاجة خيااال وبالعافية

من Soo hassan

خلية النحل بحشوة الزيتون وميكس الجبن



المقادير

3 كوب دقيق
1 كوب لبن دافئ
2 ملعقة كبيرة زبادي
1 بيضة
رشة ملح
1 ملعقة صغيرة سكر
1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1 ملعقة صغيرة خميرة
1 ملعقة صغيرة خل
1/4 كوب زيت
زيتون أسود وأخضر
ميكس جبن (رومي_موتزاريلا_شيدر)

طريقة التحضير

1. أولاً في طبق غويط نضع اللبن وبياض بيضة ونسيب الصفار عشان ندهن بية وش المعجنات والزيت والزبادي والخل والسكر والخميرة ونقلبهم مع بعض كويس بعد كدة نضيف الدقيق والبيكنج بودر ورشة الملح ونعجنهم مع بعض كويس مش أقل من ٧ دقائق أخدمي العجينة عشان تنجح معاكي
2. بعد كدة نجيب طبق غويط ونضع فية قليل من الزيت ونضع فية العجينة ونغطيها ونسبها تخمر حوالي ساعة وبعد لما تخمر نكورها كور صغيره ونضعهم في صينيه مرشوشه بالدقيق ونغطيها بفوطة مطبخ نظيفة بعد كدة ناخد كورة من العجين ونحشيها بالجبن والزيتون ونكورها ونضعها بعد كدة في صينية مدهونة بالزيت ونكمل كل الكمية بالشكل دة ونسبها تخمر تاني حوالي 1/4ساعة
3. بعد كدة ندهن وشها بصفار بيضة علية ٣ ملاعق لبن ورشة فانيليا و1/4ملعقة خل ونرش عليها سمسم وحبة البركة وندخلها الفرن على درجة حرارة 200 حوالي نصف ساعه او أقل لحد لما وشها يتحمر ونخرها من الفرن بعد كدة ونغطيها بفوطة مطبخ نظيفة حوالي 10 دقائق وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية

من Soo hassan

كيك بالبلح الأسود والزبدة



المقادير

1 بيضة
1/2 كوب سكر
1/4 كوب ذبدة مذابة
1/4 كوب لبن
كيس فانيليا
1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1 ملعقة صغيرة خل
1 كوب دقيق
بلح أسود مقشر
1/4 ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير

1. أولاً في الخلاط هنضع السكر والذبدة والبيضه والفانيليا والخل واللبن ونخلطهم مع بعض كويس
2. نحضر طبق غويط ونضع فية الدقيق والبيكنج بودر ونقلبهم مع بعض وبعدين نضيف الخليط السائل إللي في الخلاط عليهم ونقلبهم مع بعض وياريت أنخلي الدقيق والبيكنج بودر عشان تكون الكيكة هشة معاكي
3. نحضر صينية الإنجلش كيك وندهنها ذبدة ونرصص فيها البلح الأسود ونرش حبة قرفه على البلح ونضع خليط الكيك على البلح وبعدين ندخل الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة
4. ولما تستوي نخرجها من الفرن ونسبها تبرد وبعدين قطعيها وقدميها بعد كدة وبالهنا والعافية بجد روعة وتحفة جربيها هتعجبك أوي طعم البلح الأسود مع الكيك تحفة بجد جربيها

من Soo hassan

جلاش بالبسطرمة والزيتون وميكس الجبن



المقادير

1 علبة من الجلاش
للحشوة نحتاج:
كمية من بسطرمة
زيتون أسود وأخضر
2 حبات فلفل ألوان
ميكس جبن (رومي_موتزاريلا_شيدر)
لتشريبة الجلاش نحتاج :
1 كوب لبن
3 ملاعق زبادي
1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
1/4 كوب زيت
2 ملعقة كبيرة زبدة مذابة

طريقة التحضير

1. أولاً نحضر صينية وندهنها بالذبدة ونضع فيها ورقه من الجلاش وبعد كدة ندهنها بخليط التشريبة وبعدين نحضر ورقة أخرى من الجلاش وندهنها بخليط التشريبة ونعمل نصف كميه الجلاش بالشكل دة وبعدين نضع الحشوه بسطرمة وزيتون وفلفل ألوان وميكس الجبن
2. ونصف ورق الجلاش المتبقي نضع واحدة وندهنها بالتشريبه وواحدة أخرى وندهنها بالتشريبه لحد لما نخلص كل كمية الجلاش وبعد كدة نضيف كوب التشريبة على الجلاش ونقطع الجلاش مربعات وندخل الجلاش الفرن على درجه١٨٠ حوالي نصف ساعة ولما يستوي نخرجة من الفرن بعد كدة ولما يبرد حبه نقدمة بعد كدة
3. بجد طعمة حلو أوي وسهل وتغير في حشوة الجلاش
4. بالنسبة للتشريبه بنضع كل المكونات مع بعض ونقلبهم كويس جداً وبعدين نستخدمها لتشريبة الجلاش

من Soo hassan

جلاش رول بالمكسرات



المقادير

1 لفه من الجلاش
1/2 كوب سمنه مذابه
مكسرات:
جوز هند _فول
سوداني_زبيب
1 ملعقه صغيرة سكر
1/2 ملعقه قرفه
شربات حلويات

طريقة التحضير

1. أولاً نحضر لفة الجلاش ونفردها ونقطعها إلى اربعه بالطول وبعدين ناخد اول ورقه ونضع فيها حشوة المكسرات ونلفها رول ونضعها في صينية ونكمل كل كمية الجلاش بالشكل دة
2. بعد لما نخلص الكمية كلها ونرصها في الصينيه نضع على الجلاش 1/2كوب السمن نوزع السمن على الجلاش كله وبعدين ندخل الصينية الفرن على درجة حرارة ١٨٠ حوالي نصف ساعة
3. ولما الجلاش يتحمر خرجيه من الفرن وحوطي عليه شربات الحلويات ويكون الشربات بارد وسيبية يبرد وبعدين قدميه بعد كدة
4. بالنسبه لحشوة الجلاش هتحوطي الفول السوداني المجروش والزبيب وجوز الهند في طبق وحوطي عليهم ملعقة صغيرة من السكر وحوطي 1/2 ملعقه من القرفه وقلبيهم مع بعض كويس وبعدين أحشي بيه الجلاش😍وممكن تضيفي اي نوع مكسرات تانيه إللي متوفر عندك🤗😍

أتمنى أن تكونوا قد استمتعتم بكتاب وصفاتي الخاص من كوكباد كما استمتعت أنا بإضافة كل وصفة فيه.. وليبق شعار كوكباد **"اجعل طبخ كل يوم متعة"** هو المعين الأول لنا في رحلاتنا اليومية المتكررة إلى المطبخ.

تابعونا على مواقع التواصل الاجتماعي

فايسبوك: facebook.com/CookpadAr

انستقرام: /instagram.com/cookpad_arabic

حمّل تطبيق : كوكباد









